

OFYR arrangementen Pakhuus Catering!

Wellicht heeft u ons al voorbij zien komen tijdens Beachfood Festival, Texel Culinaire of een van onze NON-STOP-LOB events: sinds enige tijd beschikken wij over een OFYR!

OFYR is dé nieuwe buitenbeleving op culinair gebied! Een barbecue of vuurschaal dekt de lading niet, de OFYR is zoveel meer: een functioneel kunstwerk dat perfect past in elke omgeving. Of dat nu op de haven is, in het bos of op een van de vele prachtige locaties die ons eiland rijk is. OFYR combineert het idyllische buitenleven het hele jaar moeiteloos met schoonheid, gezellig koken, heerlijk eten, warmte en samen zijn. Al snel verandert de OFYR van pronkstuk naar een gastvrije plek waar je culinair geniet met vrienden, familie of collega's en waar de sterkste verhalen naar boven komen.

Deze beleving is al te boeken vanaf 20 personen maar met onze OFYR kunnen wij tot ongeveer 250 gasten voorzien van een unieke ervaring. Laat u verwennen door onze chefs; we hebben een aantal arrangementen samengesteld voor u, maar uiteraard staan we open voor uw eigen ideeën!

Uiteraard is onze OFYR barbecue ook los te huren met 100 kg hout en een werkbank.
Bekijk ook onze extra opties op het gebied van entertainment: zo maakt u uw avond nóg specialer!
We cateren door het hele land, van Texel tot den Oever, Den Helder tot Amsterdam en verder.



Ofyr met kooi



Ofyr zonder kooi

ARRANGEMENT	PRIJS PER PERSOON
<p>PAKKET 1: COMPLEET U gaat voor ons volledig verzorgde BBQ compleet-pakket, een OFYR op locatie en een chef die alles voor u bereidt. <i>Te bestellen vanaf 20 personen. (Prijs is per persoon)</i> Het BBQ pakket bevat het volgende: Ofyr met genoeg hout om ruim 3 uur lang te BBQen (100kg) Striploin Piepkuiken Texels lam Runderstoofpot Gemarineerde gamba's Mosselen Zeebaarsfilet Groene asperges Mais Paddenstoelen Aubergine Gepofte aardappels Diverse salades Brood Diverse sauzen</p>	<p>€75,- per persoon inclusief borden, bestek en servetten</p>
ARRANGEMENT	PRIJS PER PERSOON
<p>PAKKET 2: DELUXE U gaat voor het volledig verzorgde BBQ deluxe-pakket, een OFYR op locatie en een chef die alles voor u bereidt. <i>Te bestellen vanaf 20 personen.</i> Het BBQ pakket bevat het volgende: Ofyr met genoeg hout om ruim 3 uur lang te BBQen (100kg) Inclusief de Ofyr Kooi. De kooi zal vol gehangen worden met diverse groentes, vis en vlees Tomahawk</p>	<p>€85,- per persoon inclusief borden, bestek en servetten</p>

<p>Varkensrack Texels Lam Runderstoofpot Piepkuiken Gemarineerde gamba's Makreel Mosselen Zeebaarsfilet Groene asperges Mais Paddenstoelen Aubergine Paprika Bospeen Prei Gepofte aardappels Naan brood Diverse salades Diverse sauzen</p>	
<p>PAKKET 3: SUPERIOR U gaat voor het luxe volledig verzorgde BBQ superior-pakket, een OFYR op locatie en een chef die alles voor u bereidt. <i>Te bestellen vanaf 20 personen. (Prijs is per persoon)</i> Het BBQ pakket bevat het volgende: Ofyr met genoeg hout om ruim 3 uur lang te BBQen (100kg) Inclusief OFYR kooi. Wagyu Ribeye Ossenhaas Texels Lam Eendenlever Reuzen gamba's (maat 2/4) Kreeft Gillardeau oesters Coquilles Kingkrab Zeebaarsfilet Groene asperges Verse truffel Mais Paddenstoelen Aubergine Gepofte aardappels Naan brood Aardappel truffel salade Tomatensalade Diverse sauzen</p>	<p>€150,- per persoon inclusief borden, bestek en servetten</p>
<p>LOBSTER EXPERIENCE</p>	<p>PRIJS PER PERSOON</p>
<p>U gaat voor ons lobster experience pakket, een OFYR op het terras van 't Pakhuus / in de theetuin "Karmijn" en een chef die alles voor u bereidt. <i>Te bestellen vanaf 20 personen. (Prijs is per persoon)</i> Het BBQ pakket bevat het volgende: Ofyr met genoeg hout om ruim 3 uur lang te BBQen (100kg) inclusief de kooi</p>	<p>€75,-</p>

Kopje kreeftenbisque als amuse 1 hele kreeft per persoon Brood Diverse luxe salades Diverse sauzen	
Extra halve kreeft supplement	€15,-
Extra hele kreeft supplement	€30,-
<p>Wij vragen u onze lobster experience minimaal 2 weken van te voren te boeken, mocht dit niet lukken: neem dan contact met ons op!</p> <p>De lobster experience kan op dit moment alleen plaatsvinden bij 't Pakhuus op het terras en de theetuin "Karmijn" aan de Hallerweg 26. Voor de locatie in de theetuin wordt een huur van €300 in rekening gebracht aan u, dit wordt dus niet doorberekend in onze prijs</p> <p>Bij de theetuin "Karmijn" gelden de volgende voorwaarden:</p> <ul style="list-style-type: none"> * er is GEEN parkeergelegenheid, gasten dienen afgezet en opgehaald te worden. * beschikbaarheid vanaf 20 tot ongeveer 50 personen * de prijs is gebaseerd op een huur van de locatie van 3 uur. Het arrangement kan enkel geboekt worden van 17:00 uur tot 20:00 uur (eindtijd). Andere tijden alleen in overleg * er is 1 gastentoilet aanwezig * gasten kunnen zich niet vrij bewegen door de boomgaard, de locatie bevindt zich enkel bij de theetuin zelf. * er is geen overdekt gedeelte, houdt hier dus rekening mee. Wel kan er (tegen betaling) een tent gehuurd worden. * er zal een combinatie van sta- en zittafels neergezet worden. Er is echter NIET voor iedereen een zitplaats beschikbaar * de locatie is slecht bereikbaar voor gasten die slecht ter been/invalide zijn * er kan geen luide muziek gedraaid worden * er is geen mogelijkheid om hier een feestavond te organiseren, het arrangement is enkel en exclusief te boeken in combinatie met Open Fire TX 	



Extra opties arrangementen OFYR	Prijs
<p>Los onze OFYR werkbank huren (100cm) inclusief 50 kg hout</p> <p>Deze wordt op de gewenste locatie gebracht en gereed gemaakt, zodat u alleen nog het vuur hoeft aan te steken.</p>	<p>€200</p> <p>Grillset: handschoenen, tang, paletmes, schort €25,-</p> <p>Borden, bestek en servetten €2,- per persoon</p>
<p>Los onze OFYR trailer (150cm) huren inclusief 100 kg hout en een werkbank. Deze wordt op de gewenste locatie gebracht en gereed gemaakt, zodat u alleen nog het vuur hoeft aan te steken.</p>	<p>€300,-</p> <p>Grillset: handschoenen, tang, paletmes, schort €25,-</p> <p>Borden, bestek en servetten €2,- per persoon</p>
<p>Lounger L tent, 5.18 X 5.18 multifunctioneel inzetbaar, voorziet ongeveer 26m², al dan niet deels of volledig af te sluiten met zijwanden. 2 stuks voorradig</p>	<p>€250,- 1 tent</p> <p>€450,- 2 tenten</p>
<p>DJ Marco van Sambeek inclusief geluidsinstallatie</p> <p>Geschikt voor achtergrondmuziek tijdens het eten of een dansfeest</p> <p>3 uur muziek, plus opbouw en afbouw</p>	<p>€650,-</p>
<p>DJ Marco van Sambeek met Vinyl set inclusief geluidsinstallatie</p> <p>Twee DJ's, een oude Lada en aanhangwagen met twee draaitafels.</p> <p>Plaatjes draaien met singeltjes en LP's 3 uur muziek, plus opbouw en afbouw</p>	<p>€750,-</p>
<p>DJ Marco van Sambeek inclusief geluidsinstallatie combinatie van bovenstaande arrangementen:</p> <p>sfeervol plaatjes draaien en over op dance na het eten.</p> <p>Twee DJ's en bovenstaande faciliteiten 3 uur muziek, plus opbouw en afbouw</p>	<p>€1000,-</p>
<p>Locatie theetuin "Karmijn" (hallerweg 26)</p> <p>Zie voorwaarden vorige pagina</p>	<p>€300,- voor 3 uur, enkel te boeken van 17:00-20:00 uur. Andere tijden in overleg</p>
<p>Kaasplateau vanaf 20 personen</p> <p>Diverse kazen</p> <p>Brood</p> <p>Garnituren</p> <p>Diverse soorten chutney</p>	<p>€19,50 pp</p>
<p>Foodtruck</p> <p>Ook beschikken wij over een foodtruck met de mogelijkheid om deze als bar in te zetten.</p> <p>De truck beschikt over het volgende:</p> <p>Koffiezetapparaat (Nespresso)</p> <p>Lavagrill</p> <p>Frituur</p> <p>Koeling</p> <p>Met 2 taps voor bijvoorbeeld Skuumkoppe en Swinckels.</p> <p>Tevens kunnen we er een champagne/oesterbar van maken.</p> <p>Cocktails en bitterballen.</p> <p>Feestafsluiting met patatje stouf</p>	<p>Prijs en opties in overleg</p>

Broodje kalfsvleeskroket, etc

De mogelijkheden zijn eindeloos.

Heeft u zelf een suggestie of idee? Geef het ons aan, we kunnen alle kanten er mee op.



*Heeft u een ander idee, een suggestie, of wilt u een arrangement op maat?
Wij denken graag met u mee! U kunt hiervoor contact opnemen met Boy Schuiling
Boy@pakhuus.nl / 0613065673*



catering

SEAFOOD / MEAT / GRILL / EVENTS

HAVEN 8, 1792 AE OUDESCHILD
+31(0)222 - 313 581 / INFO@PAKHUUS.NL

WWW.PAKHUUS.NL
 [PAKHUUS_CATERING](https://www.instagram.com/pakhuus_catering)